

Atelier du 20 décembre 2018

Au programme de cet atelier, **des approfondissements et remarques au sujet des vins tranquilles abordés lors de la séance du 22 novembre 2018.**

Les vins tranquilles ont à la base du raisin fermenté.

- fermentation alcoolique totale c'est-à-dire sucre transformé en alcool,

On obtient du vin sec dans les 3 couleurs, inférieur à 2 grs jusqu'à 0,1 gr (sucres non fermentescibles, sans fructose et glucose).

On constate cependant des variations selon les millésimes... c'est la nature qui décide !

Remarques :

- On peut arrêter cette fermentation « alcool + glucose + fructose » en fonction du vin qu'on veut obtenir ... cela dépend aussi de la qualité de la matière première !
- Pour arrêter la fermentation alcoolique, après utilisation d'un densimètre, on ajoute du SO₂, selon que l'on veut du 1/2 sec, du doux, du liquoreux.
- Mais cette fermentation peut aussi s'arrêter naturellement en fonction de la quantité de sucre.
- Cependant l'ajout d'un peu de SO₂ est nécessaire pour tuer les bactéries.
- C'est donc le SO₂ qui arrête la fermentation et règle le dosage du sucre.

- Parfois la vinification démarre mal ... elle ne se fait pas ... on perd des arômes ...

Pourquoi ?

En raison d'une maladie : l'oxydation du jus de raisin : perte de couleur en rouge et vin blanchâtre en blanc. La fermentation est loupée, c'est la galère : perte de structure du vin, d'arômes, et **déviations** c'est-à-dire de production d'acides ... on risque le vinaigre. Non maîtrisé, l'acide acétique ne peut s'enlever... vin malade, impropre à la consommation.

Ce vin partira en distillation ou en « vin de famille ».

Il faut donc adapter le chai en fonction du vignoble, faire un état des lieux de la vendange et revoir les traitements plus ou moins adaptés dans ce cas.

-Si la fermentation s'arrête, c'est très compliqué car les levures sont mortes (surtout pas d'ajout de soufre qui tue les levures !). Si elle s'arrête au milieu ou vers la fin du processus, cela signifie qu'il n'y a plus de sucre et déjà beaucoup d'alcool et donc plus rien à manger pour les levures ainsi qu'une production énorme de gaz carbonique avec élévation de la température. Il faut donc une levure coriace pour essayer d'y remédier mais c'est très compliqué !

Pour « être tranquilles », certains producteurs ajoutent du « perlin pinpin », des **levures indigènes** qui coûtent très cher!

Certains viticulteurs n'y adhèrent pas car la levure de raisin est naturellement capable de manger les sucres et les levures sont sélectionnées en fonction du résultat final désiré (arômes). Les levures ont un patrimoine génétique. On peut ensemercer les pieds de cuve avec des levures intéressantes. Un impératif: l'hygiène des cuves !

En ce qui concerne l'hygiène, on constate beaucoup de variations en fonction des chais. **L'arrivée des femmes** dans cet univers bien masculin a permis de faire le ménage dans les pratiques d'hygiène ... le point d'eau, lavage des mains, les verres, la ventilation ...

- Autre remarque sur la façon de garder les vins doux naturels - VDN-, moins de 17°/volume comme ceux du Languedoc Roussillon et Côtes du Rhône : par exemple Rasteau VDN ou normal, Beaume de Venise.

Doux naturels car sucre naturel (glucose et fructose) et donc pas d'ajout ni de colorants et ni de substances aromatiques.

Rappel : Les VDN, sont issus d'un raisin mûr fermenté ; on fait une fermentation partielle et on y ajoute de l'alcool neutre à 96 % volume pour tuer les levures encore existantes ; on s'approche donc des spiritueux ; et cette vinification permet de travailler les rouges et les rosés.

En conclusion : les bons produits, avec tanins et un peu de sucre, doivent mûrir au cours de l'élevage,,, Ce savoir-faire nous montre les grandes complexités de la vinification et les compétences indispensables de l'œnologue, métier très complexe et scientifique que nous découvrons au fil de chaque atelier ! Bref la dégustation et l'évaluation du vin n'est que l'aboutissement d'un long travail de vinification en amont !

Dégustation

Dégustation autour de la notion de cépages :

2 cépages (Grolleau en Rouge et Chenin en Blanc) sur un même vignoble (Loire).

- On commence par un Rosé :

le Demi-Boeuf IGP 2015 ; Vignoble Malidain ; Limouzinière (44) ; cépage Grolleau ; 12° ; 7 €

- On poursuit par un rouge :

Cuvée Rouge Plaisir ; IGP ; 2016 ; vignoble Malidain (44) ; cépage Grolleau ; 12,5° ; 7,5 €

- puis un blanc sec :

Appellation Mont Louis sur Loire ; AOC ; 2017 ; Domaine du Pigeonnier ; vin de Loire (37) ; cépage 100 % Chenin ; 11,5° ; sec ; 12,5 €

Le Chenin est aussi appelé pineau de Loire ou Plant d'Anjou à l'époque de Rabelais !,

- On termine par un blanc $\frac{1}{2}$ sec :

Appellation Mont Louis sur Loire ; AOC ; 2017 ; Domaine du Pigeonnier ; vin de Loire (37) ; cépage 100 % Chenin ; 11,5° ; $\frac{1}{2}$ sec ; 12 €

Montlouis, vin de Loire, (37), 100 % chenin, 2017, 11,5°, 1/2 sec environ 20grs/L, 12€.

Pour rappel : **Le Chenin est le cépage roi de la Loire** dont le Savennière, l'Anjou blanc, Touraine/Amboise et Montlouis ,,,

CR CI Foreaux